Huevito Sorpresa

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	0	Postres	Fácil

.

Ingredientes

2 tazas leche

1 cucharada vainilla

4 piezas yemas de Huevo San Juan®

½ taza azúcar

¼ taza fécula de maíz

¾ taza crema de cacahuate

1 ½ tazas chocolate

1 pieza Huevo San Juan®

c/n plástico antiadherente

c/n galletas con chispas de chocolate

Preparación

1. Para la crema pastelera, usa un batidor de globo para mezclar las yemas de Huevo San Juan® con el azúcar, hasta que el color de las yemas Huevo San Juan® se aclare un poco. Entonces agrega la esencia de vainilla y la fécula de maíz, incorpóralas con movimientos constantes hasta deshacer los grumos. Reserva.

Calienta la leche en una ollita sin dejar que hierva; una vez que haya alcanzado la temperatura antes de hervir (85 °C), vierte un poco de esta leche caliente a la mezcla anterior (de yemas) y mueve constantemente para evitar que la mezcla de yema Huevo San Juan® se cocine. Mientras haces esto, no debes quitar la leche del fuego y debes cuidar que no hierva. Después de mezclar un poco de leche caliente con la mezcla de yema Huevo San Juan®, vierte toda la mezcla a la leche en la ollita y mantén a fuego bajo sin dejar de mover hasta espesar. Deja enfriar por 30 minutos.

2. Con la ayuda de una batidora, bate con el globo la crema de cacahuate por 5 minutos, hasta que se vea esponjosa, y agrega poco a poco la crema pastelera. Enfría por 10 minutos en refrigeración.

3. Para los huevos de chocolate, cubre una pieza de Huevo San Juan® con plástico antiadherente y sumerge la mitad del huevo de forma horizontal en el chocolate derretido; recarga el huevo en una superficie para que se endurezca el chocolate, repite la operación para dar una segunda y una tercera capa, enfría el chocolate en el refrigerador para un resultado más rápido; haz varias mitades.

4. Retira del refrigerador y desprende el plástico cuidadosamente, rellena el huevo de chocolate con la crema de cacahuate y galletas de chispas troceadas, cubre con la otra mitad y únelas con ayuda de un poco de chocolate. Refrigera nuevamente.

5. Decora a tu gusto con materiales que tengas en casa, diviértete y disfruta.